



Liebe Gäste und Freunde der Blume

Freuen Sie sich auf unsere Menüzusammenstellung .

Wir haben uns was ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen .

Familie, Freunde und Kollegen wir haben die richtige Speisenfolge für Sie.

Lassen Sie sich von unseren Menüs kulinarisch verwöhnen oder gestalten Sie sich selbst Ihr Wahlmenü.

Wir freuen uns auf Sie

Christa & Alfred Krammer
mit allen fleißigen Mitarbeitern

Unser Winter- Menü

Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutern

Ortenauer Feldsalat „ Der Kleine“ mit Speck und Kracherle

**Im Ofen gebratene Bauern Ente
mit glasierten Apfelspalten, Spätburgunderrotkraut
und Serviettenknödel**

Spekulatiusparfait mit Zitrusfrüchten & Orangenfilets

€ 48,00



Menü 1

Badisches Festtagssüppchen

**Barbarie Entenbrüstchen mit Honig glasiert
an Preiselbeer-Portweinsoße,
Rahmwirsing & Kartoffelgnocchi**

**Topfenknödel im süßem Brösel gewendet
mit Orangen- Marillenragout und Rahmeis**

€ 40,00

Menü 2

**Petersilienwurzelrahmsüppchen mit
frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel**

**Medaillons vom Reh rosa gebraten
mit Pilztäschchen, Birnenrotkraut an Wacholdersoße
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren**

**Schokoladentarte mit Backapfeleis
und Glühweinzwetschgen**

€ 45,00

Menü 3

**Ortenauer Feldsalat mit Rote Beete & Kracherle
Räucherfischparfait & frischer Meerrettich**

**Kalb- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmsoße
Feines Marktgemüse & hausgemachte Spätzle**

**Dessertvielfalt
-gebacken, cremig, geeist, fruchtig-**

€ 45,00



Wahlmenü

(stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen)

Suppen

Badisches Festtagssüppchen	€	7,50
Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutern	€	8,50
Petersilienwurzelrahmsüppchen mit frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel	€	9,80
Rehconsomme & Steinpilzravioli	€	8,80
Asiatisches Curryrahmsüppchen mit gegrillter Garnele	€	9,80

Vorspeisen

Ortenauer Feldsalat an Blume Dressing mit Speck & Kracherle	€	10,50
	Der Kleine	€ 7,50
Ortenauer Feldsalat mit Rote Beete & Kracherle Räucherfischparfait & frischer Meerrettich	€	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl Primo & alter Balsamico mit glasierten Kirschtomaten, gehobelter Trüffel & Parmesan	€	16,50
Krammers Gänseleberterrinen mit Gewürztraminergelee, glasierten Apfelspalten & Brioche	€	17,50
	Kleine Portion	€ 13,50



Nicht Fleisch / Nicht Fisch

Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseravioli
auf Blattspinat mit Kräutersoße & Parmesan

€ 20,80

Tajarin & Trüffel
feine Eiernudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Winter- Trüffel
an leichtem Trüffelsößchen

€ 21,80

Steinpilz- Graupenrisotto
& Wintergemüse

€ 19,80

Hauptgerichte

Barbarie Entenbrüstchen mit Honig glasiert
an Preiselbeer-Portweinssoße,
Rahmwirsing & Kartoffelgnocchi

€ 25,50

Kalb- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmssoße
Feines Marktgemüse & hausgemachte Spätzle

€ 26,50

Medaillons vom Reh rosa gebraten
mit Pilztäschchen, Birnenrotkraut an Wacholdersoße
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren

€ 29,50

Kalbsfilet & Morcheln
im Rahmsößle mit Gemüse & hausgemachten Spätzle

€ 32,50



Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Garnle
Auf Steinpilz- Graupen-Risotto an Rieslingsoße
& kleinem Gemüse

€ 27,50

Fischvariation „ Blume „
-Loup de mer, Lotte, & Garnele- gebraten
auf Blattspinat an Rieslingsöfle
& feine Nudeln

€ 32,50

Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte im Weck – Glas
mit Sauerrahmeis auf gerösteter Schokoladenerde

€ 8,80

Topfenknödel im süßem Brösel gewendet
mit Orangen- Marillenragout und Rahmeis

€ 9,50

Schokoladentarte mit Bratapfeleis
und Glühweinzwetschgen

€ 11,50

Dessertvielfalt (Die große Dessertlust)
-gebacken, cremig, geeist, fruchtig-

€ 12,50